MASTRO® Service

Mastro GmbH
Hüserstraße 53
59075 Hamm / Germany
☎ +49 (0) 23 81 / 973 71– 0
🖷 +49 (0) 23 81 / 973 71–88
www.mastroshop.com

INDICE

1—DICHIARAZIONE E MARCATURA "CE"

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ	CE	DECLARATION OF CONFORMITY

In accordo con la Direttiva Bassa Tensione **2006/95/CEE**, con la Direttiva **2004/108/CEE** (Compatibilità Elettro-magnetica), con la direttiva **2006/42/CEE** (macchine), con la Direttiva **2002/95/CEE** (Rohs), **Reg. 1935/2004** (con materiale a contatto con alimenti).

*In accordance with the **EEC** Low Voltage Directive **2006/95**, the **EEC** Directive **2004/108** (Electromagnetical Compatibility), with the **EEC** Directive **2006/42** (machinery), with the **EEC** Directive **2002/95** (Rohs), with **Reg. 1935/2004** (material in contact with food).*

Tipo d'apparecchio – *Machinery Type*	:	FORNO MECCANICO
Modello – *Technical features*	:	TRAYS 4-44 TRAYS 6-66 TRAYS 6L-66L

Le norme armonizzate o le specifiche tecniche (designazioni) che sono state applicate in accordo con le regole di sicurezza in vigore nella CEE sono:

The normative laws or the technical specifications (designations) that were applied, in accordance with the safety rules in force within the EEC, are:

Norme o altri documenti normativi: *Normative laws or other normative documentation:*	
EN 60335-1 EN 60335-2-36	
EN 61000-2-3 EN 61000-5-3	
EN 55014.1	

Altre informazioni – *Additional information*

In qualità di costruttore e/o rappresentante autorizzato della società all'interno della CEE, si dichiara sotto la propria responsabilità che gli apparecchi sono conformi alle esigenze essenziali previste dalle Direttive su menzionate.

As manufacturer and/or authorised representative of the Company, within the EEC, I declare on my own liability, that the machineries are in compliance with the above mentioned Laws.

1—DICHIARAZIONE E MARCATURA

1.1- MARCATURA "CE"

La marcatura CE è costituita da una etichetta adesiva serigrafata di colore grigio, applicata sul retro del forno.
Nella targhetta sono indicati in modo leggibile ed indelebile i seguenti dati:

- Nome del fabbricante;
- Marcatura CE;
- Modello (MOD);
- Potenza elettrica (kW/A);
- Dicitura "Made in Italy"
- N° di matricola (MATR);
- Tensione e frequenza elettrica (Volt/Hz);
- Anno di costruzione (ANNO);
- Peso del forno (PESO);

2—INFORMAZIONI GENERALI

2.1- IMPORTANZA DEL MANUALE

Prima di utilizzare il forno in oggetto è obbligatorio leggere e comprendere in tutte le sue parti il presente manuale.

Il presente manuale deve sempre essere a disposizione degli "operatori autorizzati" e trovarsi vicino al forno bene custodito e conservato.

La ditta costruttrice declina ogni responsabilità per eventuali danni a persone, animali e cose, causati dall'inosservanza delle norme descritte nel presente manuale.

Il presente manuale è parte integrante del forno e deve essere conservato fino allo smaltimento finale dello stesso.

gli "operatori autorizzati" devono eseguire sul forno esclusivamente gli interventi di loro specifica competenza.

2.2- STATO "FORNO SPENTO"

Prima di eseguire qualsiasi tipo di intervento manutentivo e/o regolazione sul forno è obbligatorio sezionare la fonte di alimentazione elettrica, togliendo la spina di alimentazione dalla presa di rete, assicurandosi che il forno sia effettivamente spento e raffreddato.

2.3- GARANZIA

La ditta costruttrice garantisce che i forni in oggetto sono stati collaudati in sede della stessa. La garanzia del forno è di **dodici mesi**.

LE MANOMISSIONI E/O LA SOSTITUZIONE DI PEZZI CON RICAMBI NON ORIGINALI, FANNO DECADERE LA GARANZIA, ED ESONERANO IL FABBRICANTE DA OGNI RESPONSABILITÀ.

3—DATI TECNICI

3.1 SCHEDA TECNICA FORNI TRAYS

3—DATI TECNICI

3.2- DESTINAZIONE D'USO

L'uso previsto per cui è stata progettato e realizzato il forno è il seguente:

USO PREVISTO: COTTURA DELLA PIZZA, GRATINATURA DI PRODOTTI GASTRONOMICI E RISCALDAMENTO DI VIVANDE SU TEGLIA.

IL FORNO PUÒ ESSERE UTILIZZATO ESCLUSIVAMENTE DA UN OPERATORE ADDETTO (UTILIZZATORE).

QUESTO APPARECCHIO NON E' DESTINATO AD ESSERE UTILIZZATO DA PERSONE (BAMBINI COMPRESI) CON CAPACITA' FISICHE, SENSORIALI O MENTALI RIDOTTE, O CON MANCANZA DI ESPERIENZA E CONOSCENZA, A MENO CHE NON ABBIANO RICEVUTO ASSISTENZA O ISTRUZIONI ALL'USO DELL'APPARECCHIO DA UNA PERSONA RESPONSABILE DELLA LORO SICUREZZA.

I BAMBINI DEVONO ESSERE SORVEGLIATI PER EVITARE CHE GIOCHINO CON L'APPARECCHIO.

3.3- LIMITI D'USO

Il forno in oggetto è stato progettato e realizzato esclusivamente per la destinazione d'uso descritta al **Par.3.3** pertanto è assolutamente vietato qualsiasi altro tipo d'impiego e utilizzo al fine di garantire, in ogni momento, la sicurezza degli operatori autorizzati e l'efficienza del forno stesso.

4—INSTALLAZIONE

4.1– PRESCRIZIONI A CARICO DELL'UTENTE

Il luogo dove viene installato il forno deve avere le seguenti caratteristiche ambientali:

- essere asciutto
- fonti idriche adeguatamente distanti
- ventilazione ed illuminazione idonee e rispondenti alle norme igieniche e di sicurezza previste dalle leggi vigenti.

IL FORNO NON DEVE ESSERE INSTALLATO IN PROSSIMITÀ DI MATERIALI INFIAMMABILI (LEGNO, PLASTICA, COMBUSTIBILI, GAS, ETC.). EVITARE NEL MODO PIU' ASSOLUTO IL CONTATTO D'OGGETTI INFIAMMABILI CON LE SUPERFICI CALDE DEL FORNO. ASSICURARE SEMPRE LE CONDIZIONI DI SICUREZZA ANTINCENDIO. MANTENERE UNO SPAZIO LIBERO ATTORNO AL FORNO DI ALMENO 30 CM.

Verificare che la tensione d'alimentazione, la frequenza e la potenza dell'impianto siano compatibili con i valori riportati sia nelle caratteristiche tecniche (3.1) che nella targhetta apposta sul retro del forno. Le caratteristiche della presa d'alimentazione elettrica devono essere compatibili con la spina installata sul cavo.

4.2- COLLEGAMENTO ELETTRICO

IL COLLEGAMENTO ELETTRICO DEL FORNO ALLA RETE DI ALIMENTAZIONE ELETTRICA DEVE ESSERE ESEGUITO OBBLIGATORIAMENTE ED ESCLUSIVAMENTE DA UN TECNICO AUTORIZZATO (ELETTRICISTA) IN POSSESSO DEI REQUISITI TECNICO-PROFESSIONALI RICHIESTI DALLE NORME VIGENTI NEL PAESE DI UTILIZZO DEL FORNO, CHEDERE DI RILASCIARE UNA DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ DELL'INTERVENTO ESEGUITO.

PER IL COLLEGAMENTO DIRETTO ALLA RETE E' NECESSARIO PREVEDERE UN DISPOSITIVO AVENTE APERTURA TRA I CONTATTI TALE DA ASSICURARE LA DISCONNESSIONE COMPLETA NELLE CONDIZIONI DELLA CATEGORIA DI SOVRATENSIONE III, CONFORMEMENTE ALLE REGOLE DI INSTALLAZIONE.

Per collegare la macchina alla rete elettrica è indispensabile procedere nel modo seguente:

1) collegare alla morsettiera **(FIG. A)** i conduttori L1—L2—L3—N —⏚ di un cavo di alimentazione tipo H07RNF 3G X "x" mm² sguainato con puntalini.
2) assemblare all'altra estremità del cavo una spina normalizzata e polarizzata (la distinzione tra fase e neutro deve essere inequivocabile).
3) Per collegare il forno a 230V MONOFASE è sufficiente fare un ponte tra L1-L2-L3 con le apposite piastrine presenti nella scatola della morsettiera

L1	Morsetto N.1
L2	Morsetto N.2
L3	Morsetto N. 3
N	Morsetto N. 4 o N. 5
⏚	Morsetto N. 6

A COLLEGAMENTO ELETTRICO ULTIMATO, IL TECNICO AUTORIZZATO (ELETTRICISTA) DEVE RILASCIARE UNA DICHIARAZIONE CHE ATTESTI LA MISURAZIONE DI CONTINUITÀ DEL CIRCUITO DI PROTEZIONE EQUIPOTENZIALE.

L'APPARECCHIATURA DEVE ESSERE COLLEGATA TRAMITE UN INTERRUTTORE DIFFERENZIALE (RCD) AVENTE CORRENTE MINIMA NOMINALE D'INTERVENTO NON SUPERIORE AI 30 MA.

4—INSTALLAZIONE

4.3– MORSETTIERA

La morsettiera è posta esternamente sul retro del forno.

FIG.A

Modello	N. di cavi	Sezione (mm²)
TRAYS 4-44 / TRAYS 6-66 TRAYS-6L-66L	5	4

4.4– EQUIPOTENZIALE

L’ apparecchiatura deve essere inserita in un sistema equipotenziale. Il morsetto di collegamento si trova in prossimità della morsettiera di alimentazione del forno. Il filo equipotenziale deve avere una sezione minima di 10 mm ².

5- USO E FUNZIONAMENTO

5.1- PANNELLO COMANDI

Il pannello comandi è installato nel lato anteriore del forno come indicato nelle seguenti figure:

FIG.1 *Pannello comandi forni **TRAYS***

LEGENDA FIG.1- FIG.2 - FIG.3		
RIF.	**DENOMINAZIONE**	**FUNZIONE**
1	Spia luminosa	Accesa segnala il funzionamento della resistenza in uso.
2	Termostato	• **Pos. 0:** Disattiva il funzionamento della resistenza e spegne la luce nella camera del forno • **Pos. 60-410°C :** Attiva il funzionamento della resistenza, accende la luce nella camera del forno ed imposta la temperatura desidera-ta.
3	Termometro	Indica la temperatura della camera nel forno.

5- USO E FUNZIONAMENTO

5.2- PRIMA MESSA IN FUNZIONE

Prima di accendere il forno asportare il film protettivo evitando di usare utensili che possano danneggiare le superfici.

NONOSTANTE LE POTENZIALITÀ TERMICHE OFFERTE DAL FORNO, PER MOTIVI DI SICUREZZA, LA TEMPERATURA MASSIMA CONSENTITA SELEZIONABILE CON L'AUSILIO DEI TERMOSTATI E' 500°C

LA MESSA IN SERVIZIO DEL FORNO PUÒ ESSERE EFFETTUATA SOLO AD INSTALLAZIONE COMPLETA CON RILASCIO DA PARTE DEI TECNICI AUTORIZZATI DELLA DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ PER IL COLLEGAMENTO ELETTRICO.

La prima messa in funzione deve essere effettuata procedendo come segue:

1) Pulire il frontale del forno con un panno asciutto e morbido in modo da rimuovere eventuali residui;
2) Collegare la spina del cavo di alimentazione alla presa di alimentazione elettrica;
3) Portare l'interruttore delle resistenze **(FIG.1;2 - Rif.3)** in **pos."I"**; **Per il forno BASIC 2/40:** premere l'interruttore generale **(FIG.3 - Rif.7)**
4) Attivare il funzionamento delle resistenze portando i termostati **(FIG.1;2;3 - Rif.2)**, alla temperatura di **150°C** indicata sulla manopola, si accenderanno le rispettive spie luminose che segnalano il funzionamento delle resistenze in uso;
5) Lasciare in funzione il forno per circa **1 h**;
6) Disattivare il funzionamento delle resistenze portando i termostati **(FIG.1;2;3 - Rif.2)** in **pos."0"** e si spegneranno le rispettive spie luminose; **Per il forno BASIC 2/40:** premere l'interruttore generale e disattivare le resistenze;
7) Aprire la porta del forno per **15 min** circa in modo da lasciare evacuare eventuali vapori e odori;
8) Richiudere la porta e ripetere l'operazione descritta al punto **4)** portando i termostati **(FIG.1;2 - Rif.2)** alla temperatura di **400°C** indicata sulla manopola; **Per il forno 2/40:** portare i termostati **(FIG.3 - Rif. 2)** alla temperatura di **350°C**.
9) Lasciare in funzione il forno per circa **1 h**;
10) Disattivare il funzionamento delle resistenze portando i termostati **(FIG.1;2;3 - Rif.2)** in pos. **"0"** e si spegneranno le rispettive spie luminose;
11) Spegnere il forno come decritto al **par.6.4.**
12) Con il forno BASIC 2/40 è possibile regolare il tempo di cottura impostando i secondi con il timer **(FIG.3 - Rif.6)**. Al termine del tempo impostato si disattiveranno le resistenze. Per scegliere il modo di cottura continuo portare la manopola del timer **(FIG.3 - Rif.6)** su **"ON"** girandola verso sinistra.

5.3- ACCENSIONE DEL FORNO

1) Collegare la spina del cavo di alimentazione alla presa di alimentazione elettrica;
2) Portare l'interruttore delle resistenze **(FIG.1;2 - Rif.3)** in **pos."I"**; **Per il forno BASIC 2/40:** premere l'interruttore generale **(FIG.3 - Rif.7)**
3) Attivare il funzionamento delle resistenze portando i termostati **(FIG.1;2; - Rif.2)**, alla temperatura desiderata, si accenderanno le rispettive spie luminose che segnalano il funzionamento delle resistenze in uso;
4) Una volta che il forno ha raggiunto la temperatura desiderata (vedi punto **9)** del presente paragrafo), visibile nel termometro **(FIG.1 Rif.4)** è possibile inserire nel forno la pizza per la cottura;
5) Aprire manualmente la porta del forno tramite le apposite maniglie;
6) Per illuminare l'interno della camera cottura premere l'interruttore lampada forno **(FIG.1-Rif.5);**
7) Inserire all'interno del forno la pizza e/o le pizze da cuocere servendosi di strumenti idonei a questo tipo d'impiego. È importante evitare di lasciare troppo a lungo aperta la porta in quanto il calore fuoriuscito abbassa la temperatura del forno;

5- USO E FUNZIONAMENTO

8) Richiudere la porta e controllare la cottura attraverso il vetro d'ispezione;
9) La temperatura di cottura della pizza varia a seconda che la stessa sia posta direttamente sulla pietra refrattaria o su una teglia. Nel primo caso si consiglia di impostare la temperatura di cottura a **280 °C** per la suola e **320 °C** per il cielo; nel secondo caso, invece, **320 °C** per la suola e **280 °C** per il cielo;
10) A cottura ultimata aprire la porta ed estrarre la pizza e/o le pizze e richiudere la porta.

5.4- SPEGNIMENTO DEL FORNO

Una volta terminato l'utilizzo del forno procedere come segue:

1) Spegnere il forno portando nella **pos. "0"** gli interruttori che mettono in funzione le resistenze **(FIG.1;2 - Rif.3)** e le manopole che regolano i termostati **(FIG.1;2 - Rif.3).**
Per il forno BASIC 2/40: premere l'interruttore generale e disattivare le resistenze.

6– MANUTENZIONE

PRIMA DI ESEGUIRE QUALSIASI TIPO DI INTERVENTO MANUTENTIVO È OBBLIGATORIO DISINSERIRE LA SPINA DEL FORNO DALLA PRESA DI ALIMENTAZIONE ELETTRICA.

6.1– PULIZIA

La pulizia deve essere eseguita alla fine di ogni utilizzo in osservanza delle norme igieniche e a tutela della funzionalità del forno.

Pulizia del piano refrattario: questa operazione va effettuata con il forno caldo.
Una volta **raggiunta la temperatura di circa 350°C**, spegnere il forno, aprire la porta e pulire il piano mediante **una spazzola in fibra vegetale o metallo morbido dotata di manico lungo tale da evitare il contatto con parti calde del forno**.

Pulizia esterna del forno: (superfici in acciaio inox, vetro d'ispezione e pannello comandi): questa operazione va effettuata a forno freddo.

SI RACCOMANDA ALL'OPERATORE ADDETTO DI UTILIZZARE APPOSITI GUANTI E INDUMENTI IDONEI PER EVITARE SCOTTATURE.

PER LA PULIZIA E' VIETATO L'USO DI: GETTI D'ACQUA, POLVERI ABRASIVE, SOSTANZE CORROSIVE O QUANTO ALTRO CHE POSSA DANNEGGIARE I COMPONENTI E COMPROMETTERE LA SICUREZZA IN GENERALE, ED IN PARTICOLARE SOTTO IL PROFILO IGIENICO.

Per ogni intervento di manutenzione straordinaria, riparazione e/o sostituzione rivolgersi esclusivamente al rivenditore autorizzato da cui si è acquistato il forno e/o ad un tecnico autorizzato in possesso dei requisiti tecnico-professionali richiesti dalle normative vigenti.

7– DEMOLIZIONE

7.1- AVVERTENZE GENERALI

All'atto della demolizione del forno, attenersi obbligatoriamente alle prescrizioni delle normative vigenti. Procedere alla differenziazione delle parti che costituiscono il forno secondo i diversi tipi di materiali di costruzione (Plastica, rame, ferro, ecc…).

9-PARTE ELETTRICA

9.1 DISTINTA COMPONENTI ELETTRICI

SIGLA	DESCRIZIONE
T	Termostato unipolare
TT	Termostato tripolare
QS0	Interruttore di alimentazione resistenze
HL	Luce spia
QF0/1	Interruttore luce
K	Contatore
TI	Timer

MODELLO
TRAYS 4-44
400V (per una camera)

MODELLO
TRAYS 6-66-6L-66L
230 V (per una camera)

L1 N PE
QS0
QF0
T
T
R1
R2
HL5
HL1
HL2
COOKING CHAMBER LIGHT
TOP HEATING ELEMENT
BOTTOM HEATING ELEMENT

9-PARTE ELETTRICA

MODELLO
TRAYS 6-66
400V (per una camera)

9-PARTE ELETTRICA

MODELLO
TRAYS 6-66
230 V (per una camera)

9-PARTE ELETTRICA

MODELLO
TRAYS 6-66-6L-66L
400V (per una camera)
CON TERMOSTATI TRIFASE

9-PARTE ELETTRICA

MODELLO
TRAYS 6-66-6L-66L
230V (per una camera)
CON TERMOSTATI TRIFASE